

HAUSGEMACHTES MIT WEIN & BENNY

#STAYCREATIVE

Rezept

II. Roesler-Saucenansatz

Zutaten (für 2 Personen)

3 Fl. Roesler	1 EL Honig	Fenchelsamen
800g Parüren (Fleischabschnitte)	2 EL Tomatenmark	Pfefferkörner
1 Sellerieknolle	20ml Sojasauce	Rosmarin
2 Stk. Pastinaken	Liebstockel	Wacholder
5 Stk. Karotten	Ingwer,	Chili
4 Stk. Zwiebel	Piment	Speiseöl
1 Knoblauchzehe	Kardamom	Gewürze nach Belieben

So wird's gemacht:

- Für den Gemüsefond das Wurzelgemüse (Pastinaken, Sellerie, Karotten) ungeschält und die Zwiebel grob in Daumen große Stücke schneiden. Die Abschnitte vom Wurzelgemüse mit ca. 1L Wasser aufkochen lassen.
- Alle Gewürze leicht erhitzen, dass sie ihre Aromen entfalten und beiseite stellen.
- Einen großen Topf mit etwas Öl stark erhitzen. Die Parüren von allen Seiten scharf anbraten. Bitte nicht schrecken, sie dürfen richtig schöne Röstaromen bekommen. Wichtig für die Farbe und den Geschmack der Sauce.
- Parüren herausnehmen und beiseite stellen.
- Im Bratenansatz die Zwiebel glasig, Gold anrösten. Das Wurzelgemüse dazugeben und mit braten bis auch hier schöne Röstaromen anstehen. Honig, Tomatenmark hinzufügen und nur kurz mitrösten. Sojasauce dazu, dann mit dem Roesler ablöschen, dass sich der Bratensatz vom Boden löst. Immer wieder mit dem Wein aufgießen und ein reduzieren lassen.



www.kohl-weine.at
office@kohl-weine.at



www.genussdepot.at
office@genussdepot.at

HAUSGEMACHTES MIT WEIN & BENNY

#STAYCREATIVE

- Mit dem im vorhin selbstgemachten Gemüsefond aufgießen. Den Liebstöckel, Knoblauch und die restlichen Gewürze hinzugeben. 4 bis 6 Stunden gut köcheln lassen bis sich alles zu einer schönen, sämigen Sauce ein reduziert hat.
- **Benny's Tipp:**
Den Saucenansatz über Nacht auskühlen lassen, aber nicht auf der Restwärme des Herdes. Richtig gut ein reduziert habt ihr ihn, wenn der Saucenansatz am nächsten Tag geliert ist.
- Am Tag danach noch einmal kurz aufkochen und durch ein Sieb lassen. Je nach Bedarf und Belieben den Saucenansatz in Eiswürfelformen, Vakuumsackerl und geeignete Gefriergefäße füllen und einfrieren oder gleich mit Butter montieren und servieren.

#staycreative



www.kohl-weine.at
office@kohl-weine.at



www.genussdepot.at
office@genussdepot.at